GELADO DE ABACAXI NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 ml de água (2 xícaras de chá)

200 g de açúcar (1 copo tipo requeijão)

1 abacaxi descascado e cortado em cubos médios (900 g)

2 pacotes de gelatina em pó sabor abacaxi (70 g)

1 lata de creme de leite sem soro gelada

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque 500 ml de água, 200 g de açúcar, 1 abacaxi cortado em cubos médios.

Tampe a panela e leve ao fogo médio.

Após pegar pressão conte 5 minutos e apague o fogo.

Deixe a pressão sair naturalmente.

Assim que toda pressão sair, abra a panela, adicione 2 pacotes de gelatina em pó sabor abacaxi e misture até a gelatina dissolver. Acrescente 1 lata de creme de leite sem soro gelada e misture delicadamente.

Transfira para taças ou potes individuais e leve para o congelador por cerca de 30 minutos. Retire do congelador e guarde na geladeira até a hora de servir (+/- 2 horas).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32849-gelado-de-abacaxi-na-pressao.html